



भारत का राजपत्र

The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 99]
No. 99]

नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, मार्च 15, 2018/फाल्गुन 24, 1939

NEW DELHI, THURSDAY, MARCH 15, 2018/PHALGUNA 24, 1939

स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 13 मार्च, 2018

फा. सं. 1-94/एफ.एस.एस.ए.आई./एसपी(दावे और विज्ञापन)/2017.—खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) विनियम, 2018, का निम्नलिखित प्रारूप भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केंद्रीय सरकार के पूर्वानुमोदन से, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) की धारा 23 और 24 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (v) द्वारा बनाने का प्रस्ताव करता है को धारा 92 की उपधारा (1) के अधीन यथापेक्षित उनके द्वारा संभाव्य प्रभावित सभी व्यक्तियों की सूचना के लिए प्रकाशित किया जाता है; और नोटिस दिया जाता है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तारीख से जब राजपत्र की प्रतियाँ जिनमें प्रारूप विनियम प्रकाशित हुये हों आम जनता को उपलब्ध कराये जाने की तारीख से तीस दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा;

आक्षेप या सुझाव, यदि कोई हो को मुख्य कार्यपालक अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, एफडीए भवन, कोटला रोड नई दिल्ली – 110002 या ईमेल – regulation@fssai.gov.in को भेजे जा सकेंगे;

आक्षेप या सुझाव, जो उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में इस प्रकार कि विनिर्दिष्ट अवधि के भीतर प्राप्त हुये हों पर भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप विनियम

1. **संक्षिप्त नाम एवं प्रारंभ.**—(1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) विनियम, 2018 है।

(2) ये राजपत्र में इनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. **परिभाषाएँ** – (1) इन विनियमों में, जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो,-
- (क) “अधिनियम” से खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) अभिप्रेत है;
 - (ख) “विज्ञापन” से ऐसा कोई श्रव्य या दृश्य प्रचार, किसी प्रकाश, ध्वनि, धुएँ, गैस, मुद्रण, इलेक्ट्रॉनी मीडिया, इंटरनेट या वेबसाइट द्वारा किया गया रूपण या उद्घोषणा अभिप्रेत है और इसके अंतर्गत किसी सूचना, परिपत्र, लेबल, लपेटन, बीजक या अन्य दस्तावेजों के माध्यम से प्रचार भी है;
 - (ग) “दावे” से ऐसा कोई अभ्यावेदन अभिप्रेत है, जो कि मुद्रित, मौखिक, औडियो या दृश्य हो और जिसमें यह कथन, सुझाव या विज्ञा की जाती है कि किसी खाद्य में उसका उद्भव, पोषक तत्व, प्रकृति, प्रसंस्करण, सम्मिश्रण या अन्यथा से संबंधित विशिष्ट गुणता है;
 - (घ) “डिजिटल इंटरएक्टिव मीडिया” से अभिप्रेत इलेक्ट्रॉनी संचार वाला वह मीडिया प्लेटफॉर्म, सेवा अथवा एप्लीकेशन है, जो इंटरनेट, ऑनलाइन सेवा, और/अथवा इलेक्ट्रॉनी तथा संचार नेटवर्क, मोबाइल फोन तथा इंटरएक्टिव गेम कंसोल सहित वैयक्तिक डिजिटल उपकरण के माध्यम से ग्राही पक्ष का प्लेटफॉर्म, सेवा अथवा एप्लीकेशन से संवाद कराता है।
 - (ङ) “बीमारी के जोखिम में कमी के दावे” से अभिप्रेत वह दावा है, जिसमें यह कथन, सुझाव अथवा जिससे यह अभिप्राय हो कि समग्र आहार के प्रसंग में ऐसे खाद्य(यों) अथवा खाद्य संघटकों के उपयोग से बीमारी बनने अथवा स्वास्थ्य संबंधी अवस्था के जोखिम में कमी होती है।
बीमारी के जोखिम में कमी करने से अभिप्रेत है कि किसी बीमारी अथवा स्वास्थ्य संबंधी अवस्था के खतरे के मुख्य कारकों को महत्वपूर्ण रूप से बदल देना। बीमारियों के जोखिम के अनेक घटक होते हैं और उनमें से जोखिम के किसी एक कारक को बदलने से लाभकारी प्रभाव पड़ सकता है अथवा नहीं पड़ सकता है। जोखिम में कमी के दावे की पेशी उचित भाषा उदाहरण के लिए जोखिम के कारकों से संबद्धता प्रदर्शन के माध्यम से यह सुनिश्चित हो कि उपभोक्ता उन्हें निवारण संबंधी दावों के रूप में न लें।
- उदाहरण:**
- क. अल्प पोषक तत्वों अथवा पदार्थ ‘क’ वाला स्वास्थ्य आहार बीमारी ‘घ’ के जोखिम को कम कर सकता है। खाद्य ‘एक्स’ अल्प पोषक तत्वों अथवा पदार्थ ‘क’ से युक्त है।
 - ख. पोषक तत्वों अथवा पदार्थ ‘क’ से बहुत स्वास्थ्य आहार बीमारी ‘घ’ के जोखिम को कम कर सकता है। खाद्य ‘एक्स’ पोषक तत्वों अथवा पदार्थ ‘क’ से समृद्ध है।
 - (च) “स्वास्थ्य संबंधी दावे” से अभिप्रेत वह निरूपण है जिसमें यह कथन हो अथवा जिससे यह तात्पर्य हो कि किसी खाद्य अथवा उसके किसी संघटक और स्वास्थ्य के मध्य कोई संबंध है;
 - (छ) “विपणक” से तात्पर्य वे व्यक्ति अथवा कंपनियाँ हैं, जिनमें विज्ञापनदाता, विक्री को बढ़ाने वाले और ई-प्लेटफॉर्म सहित प्रत्यक्ष विपणक शामिल हैं, जो अथवा जिनकी ओर से अपने उत्पादों को बढ़ावा देने अथवा उपभोक्ता व्यवहार को प्रभावित करने के लिए विपणन संवाद प्रकाशित अथवा प्रचारित किए जाते हैं।
 - (ज) “विपणन संवाद” में विज्ञापन के साथ-साथ अन्य तकनीकें भी शामिल हैं, यथा उत्पाद को बढ़ावा देने के क्रिया-कलाप, प्रायोजन और प्रत्यक्ष विपणन। इन्हें मोटे तौर पर उन संवादों के रूप में लिया जाएगा जो विपणकों द्वारा, अथवा उनकी ओर से, सीधे तैयार किए गए हों और मुख्यतः उत्पादों को बढ़ावा देने अथवा उपभोक्ता के व्यवहार को प्रभावित करने के लिए आशयित हों।
 - (झ) “पोषण संबंधी दावे” से अभिप्रेत वह अभ्यावेदन है, जिसमें यह कथन हो अथवा जिससे यह सुझाव या तात्पर्य हो कि किसी खाद्य में पोषण संबंधी वे विशिष्ट गुणधर्म हैं, जिनमें ऊर्जा मान, प्रोटीन अंश, वसा और कार्बोहाइड्रेटों के साथ-साथ विटामिनों, खनिजों और अन्य सूक्षीबद्ध पोषक तत्वों के अंश शामिल हैं परंतु जो इन तक सीमित नहीं हैं।

- (ज) “पोषक तत्व संबंधी दावे” से अभिप्रेत पोषण संबंधी वह दावा है, जो किसी आहार में पोषक तत्व के अंश के बारे में प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से बताए (उदाहरणः शामिल है/का स्रोत है; की उच्च मात्रा है; से समृद्ध है; निम्न है इत्यादि);
- (ट) “पोषक तत्व संबंधी तुलनात्मक दावे” से अभिप्रेत वह दावा है, जिसमें दो या अधिक खाद्य पदार्थों के पोषण स्तर और/अथवा ऊर्जा मान की तुलना की गई हो (उदाहरणः न्यूनीकृत; से अल्प; कुछ; वर्धित; से अधिक इत्यादि);
- (ठ) “अयोजन दावे” से अभिप्रेत वह दावा है, जिसमें यह कहा गया हो कि किसी खाद्य में प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से कोई संघटक नहीं डाला गया है। वह संघटक जिसकी उपस्थिति अथवा जिसका योजन खाद्य में अनुमत है, जिसकी खाद्य में उपभोक्ता प्रायः अपेक्षा करते हैं;
- (ड) “पोषक तत्व प्रयोजन संबंधी दावे” से अभिप्रेत वह दावा है, जिसमें शरीर की वृद्धि, विकास और सामान्य क्रियाओं में पोषक तत्व की क्रियात्मक भूमिका का वर्णन हो।
उदाहरणः पोषक तत्व ‘क’ (स्वास्थ्य बनाए रखने तथा सामान्य वृद्धि और विकास में सहायक पोषक तत्व ‘क’ की शरीर में क्रियात्मक भूमिका बताते हुए)। खाद्य ‘एक्स’ में पोषक तत्व ‘क’ का समृद्ध स्रोत/की उच्च मात्रा है;
- (ढ) “अन्य प्रयोजन संबंधी दावे” से अभिप्रेत वह दावा है, जिसमें समग्र आहार अथवा शरीर की आम या जैविक क्रियाओं के प्रसंग में खाद्य(यों) अथवा उनके संघटकों के उपभोग से विशिष्ट लाभकारी प्रभाव पड़ना बताया गया हो। ऐसे दावे स्वास्थ्य में सकारात्मक योगदान देने अथवा किसी क्रिया में सुधार अथवा स्वास्थ्य में सुधार या उसे बनाए रखने से संबंधित होते हैं।
उदाहरणः “पदार्थ ‘क’ (स्वास्थ्य से समृद्ध शारीरिक अथवा जैविक क्रिया में सुधार अथवा परिवर्तन में पदार्थ ‘क’ का प्रभाव बताते हुए)। खाद्य ‘वार्ड’ में पदार्थ ‘ए’ की ‘एक्स’ ग्राम मात्रा है;
- (ण) “अनुशंसित आहारिक मात्रा (आर.डी.ए.)” से अभिप्रेत देश के लोगों का स्वास्थ्य अच्छा बनाए रखने के लिए पर्याप्त मानी गई आहारिक ऊर्जा और पोषक तत्व की मात्रा है।
टिप्पणीः इस विनियम के प्रयोजन के लिए भारतीयों के लिए आई.सी.एम.आर के आहारिक दिशा-निर्देशों में दिए गए आर.डी.ए. मान लागू होंगे। किसी पोषक तत्व के लिए भारतीय आर.डी.ए. उपलब्ध न होने पर कोडेक्स/डब्ल्यू.एच.ओ दिशा-निर्देशों में दिए गए मान लागू होंगे;
- (2) यहाँ प्रयुक्त और अपरिभाषित, परंतु अधिनियम, उसके अंतर्गत बने नियमों और विनियमों में परिभाषित, अन्य सभी शब्दों और अभिव्यक्तियों से वही अभिप्रेत होगा, जो क्रमशः अधिनियम, नियमों अथवा विनियमों में अभिप्रेत हो।

3. लेबलिंग दावों सहित किसी खाद्य वस्तु की विक्री को बढ़ाने के लिए विज्ञापन और प्रकाशित कराते समय अथवा विपणन संवाद प्रचारित करते समय प्रत्येक खाद्य कारोबारी और विपणक निम्नलिखित सामान्य सिद्धांतों का पालन करे।

परंतु यह कि शिशुओं के लिए आशयित आहार से संबंधित विज्ञापन और दावे 2003 में यथासंशोधित शिशु दुर्घट विकल्प, दूध पिलाने की बोतलें और शिशु आहार (उत्पादन, आपूर्ति और वितरण विनियम) अधिनियम, 1992 (आई.एम.एस अधिनियम) के अनुसार हों।

3.1 सामान्य सिद्धांत.-

- (1) दावे सत्य, स्पष्ट, सार्थक, अभ्रामक हों और वे दी गई सूचना को समझने में उपभोक्ताओं की सहायता करें।
- स्पष्टीकरणः
- (क) यह किसी खाद्य विशेष के अधिक उपभोग को प्रोत्साहित अथवा अनदेखा न करे।
- (ख) इससे यह कथन, सुझाव अथवा तात्पर्य न हो कि संतुलित और परिवर्तित आहार शरीर की आवश्यकता के अनुसार उपयुक्त मात्रा में पोषक तत्व नहीं दे सकता।

- (ग) दावे का लाभ आहार बनाने की पद्धति से संबंधित अथवा उस पर निर्भर होने पर उसे लेबल पर बताया जाए, और
- (घ) घोषित लाभ के लिए आहार के प्रतिदिन के परोसों की संख्या बताई जाए।
- (2) खाद्य में कुछ विशेष पोषणिक अथवा स्वास्थ्य संबंधी गुणों का दावा किया जाने पर वह दावा उस संघटक अथवा पदार्थ का परिमाण बताने की मान्य पद्धतियों के माध्यम से वैज्ञानिक रूप से प्रमाणित किया जाए, जिसके आधार पर दावा किया गया हो।
- (3) जब खाद्य की लेबलिंग, प्रस्तुतीकरण अथवा विज्ञापन में आने वाले ट्रेड मार्क, ब्रांड नाम अथवा फैशनी नाम का अर्थ ऐसा हो कि उससे पोषण अथवा स्वास्थ्य का दावा अभिप्रेत हो सकता हो, तो इन विनियमों द्वारा निर्धारित सभी सामान्य और विशेष शर्तें, प्रतिषेध और प्रतिवंध लागू होंगे।
- (4) किसी दावे से संबंधित सभी तरदीद एक ही नजर में दिखाई दें।
- (5) एफ.एस.ए.आई. के लोगों और लाइसेंस संख्या का उपयोग करते हुए खाद्य वस्तुओं की विक्री, आपूर्ति, उनके उपयोग अथवा उपभोग का कोई दावा अथवा उत्पाद को बढ़ावा देने का कार्य न किया जाए।
- (6) विज्ञापनों में स्वस्थ जीवन शैली की महत्त्व को भी कम करके न दिखाया जाए।
- (7) खाद्य अथवा वीवरेज के विज्ञापनों को भोजन के विकल्प के रूप में बढ़ावा न दिया जाए अथवा चिन्तित न किया जाए।
- (8) विज्ञापनों में दावे खाद्य अथवा वीवरेज के लेबल अथवा पैकेजिंग पर दी गई सूचना के अननुरूप न हों।
- (9) इन विनियमों के अंतर्गत विज्ञापनों में की जाने वाली हर घोषणा दृश्यमान, सुपाठ्य और प्रमुख रूप में दी गई हो।

3.2: पोषण संबंधी दावे ..-

- (1) पोषण के संबंध में किए गए दावे :
- (क) पोषक तत्व के दावे,
- (ख) पोषक तत्व के तुलनात्मक दावे के रूप में हो सकते हैं।
- (2) निम्नलिखित विवरण पोषण संबंधी दावे नहीं हैं :
- (क) संघटकों की सूची में पदार्थों का उल्लेख
- (ख) पोषण से संबंधित लेबलिंग के अनिवार्य अंग के रूप में पोषक तत्वों का उल्लेख
- (ग) किसी अन्य राष्ट्रीय विधि की अपेक्षा के अनुसार लेबल पर किन्हीं पोषक तत्वों अथवा संघटकों की मात्रा अथवा गुणता का उल्लेख।
- (3) पोषक तत्व के अंश अथवा उसके तुलनात्मक दावे अथवा कोई समानार्थी दावे अनुसूची 1 में निर्दिष्ट शर्तों के अनुसार किए जा सकते हैं, बशर्ते कि पोषण संबंधी दावे की शब्दावली में परिवर्तन अनुसूची 2 के अनुसार किया जा सकता है अथवा किसी अन्य शब्द का प्रयोग अनुसूची 1 में निर्दिष्ट शर्तों के अनुसार किया जा सकता है, परंतु दावे का अर्थ न बदले।
- (4) पोषक तत्व के तुलनात्मक दावे की स्थिति में खाद्य तैयार किए जा रहे एक ही आहार अथवा सदृश आहार के विभिन्न रूप हो और उनकी आसानी से पहचान की जा सके तथा तुलना किए जा रहे खाद्यों के दावे वाले मानदंडों में तुलनात्मक अंतर—
- (क) ऊर्जा अथवा सूक्ष्म पोषक तत्वों और सोडियम संबंधी दावों के लिए क्रमशः ऊर्जा मान अथवा पोषक तत्व के अंश में अल्पतम 25% और अनुसूची 1 में “अल्प” अथवा “स्नोत” के रूप में परिभाषित आँकड़ों के समतुल्य अल्पतम परम अंतर।
- (ख) सोडियम के अलावा अन्य सूक्ष्म पोषक तत्वों के दावों के लिए अल्पतम 10% आर.डी.ए।

(5) इसके अतिरिक्त तुलनात्मक दावे की स्थिति में तुलना के अधीन खाद्यों की पहचान और प्रतिशत, अंश अथवा किसी परम मात्रा के रूप में व्यक्त अंतर दावे के निकटतम तक दिया जाए।

3.3 : गैर-योजन दावे.-

(1) शर्कराओं का अयोजन.- किसी खाद्य में शर्कराओं के अयोजन संबंधी दावे निम्नलिखित शर्तों के अध्यधीन किए जा सकते हैं:

- (क) खाद्य में किसी भी तरह की कोई शर्करा नहीं ढाली गई है (उदाहरणः सूक्रोज, ग्लुकोज, शहद, खंडसारी, मक्का सिरप इत्यादि);
- (ख) खाद्य में ऐसे कोई संघटक नहीं हैं, जिनमें शर्करा संघटक के रूप में होती है (उदाहरणः जैम, जैली, मीठा चॉकलेट, मीठे फलों के टुकड़े इत्यादि);
- (ग) खाद्य में शर्करा वाले ऐसे कोई संघटक नहीं हैं, जो योजित शर्करा के विकल्प होते हैं (उदाहरणः पुनः असंघटित सांद्र फल रस, सूखा फल पेस्ट इत्यादि); और
- (घ) खाद्य का अपना शर्करा अंश किन्हीं अन्य तरीकों से उसके संघटकों के कुल शर्करा अंश से अधिक नहीं बढ़ाया गया है (उदाहरणः शर्करा विमुक्त करने के प्रयोजन से मांड का जल-अपवर्णन करने हेतु एन्जाइमों का प्रयोग)।

(2) सोडियम लवणों का अयोजन.- किसी खाद्य में सोडियम लवणों के अयोजन संबंधी दावे, जिनमें “कोई योजित लवण नहीं” दावे शामिल हैं, निम्नलिखित शर्तों के अध्यधीन किए जा सकते हैं:

- (क) खाद्य में सोडियम क्लोराइड, सोडियम ट्राइपॉलिफॉस्फेट सहित परंतु इन तक सीमित न रहते हुए कोई योजित सोडियम लवण नहीं हो;
- (ख) खाद्य में चटनी, अचार, पेपरोनी, सोया सॉस, नमकीन मछली, मछली सॉस सहित परंतु इन तक सीमित न रहते हुए ऐसा कोई संघटक नहीं है, जिसमें योजित सोडियम लवण हो;
- (ग) खाद्य में सोडियम लवणों वाले ऐसे कोई संघटक नहीं हैं, जो योजित लवण के विकल्प के रूप में प्रयुक्त होते हैं।

(3) अतिरिक्त शर्तें

देशों में उपभोक्ताओं के दावों को समझने में सहायता करने के लिए अयोजन दावों के साथ अतिरिक्त शर्तें और/अथवा तरदीद संबंधी कथनों का उपयोग किया जा सकता है। तरदीद कथन दावे वाली तरफ और उसी के समान प्रमुखता से दावे के विल्कुल निकट प्रस्तुत किया जाए।

3.4 स्वास्थ्य संबंधी दावे.-

(1) स्वास्थ्य संबंधी दावे नीचे दी गई सभी शर्तों और घोषणाओं का पालन करें:

- (क) स्वास्थ्य संबंधी दावे के दो भाग हों:
 - (i) पोषक तत्व अथवा पदार्थ के शरीर-रचना में योगदान अथवा स्वीकार्य आहार-स्वास्थ्य संबंध के बारे में सूचना, जिसके बाद-
 - (ii) पोषक तत्व अथवा पदार्थ के शरीर-रचना में योगदान से संगत उत्पाद के संघटन अथवा स्वीकार्य आहार-स्वास्थ्य संबंधी सूचना।

- (ख) दावा किया गया लाभ खाद्य में किसी ऐसे संघटक, जिसका आर.डी.ए. मान स्थापित हो, के कारण बताए जाने पर प्रश्नगत खाद्यः
- (i) बढ़े हुए उपभोग की अनुशंसा की स्थिति में अनुसूची 1 में निर्दिष्ट शर्तों के अनुसार संघटक का एक स्रोत हो अथवा उससे विपुल हो; अथवा
 - (ii) अल्प उपभोग की अनुशंसा की स्थिति में अनुसूची 1 में निर्दिष्ट शर्तों के अनुसार संघटक की अल्प मात्रा, अपचयित मात्रा अथवा उससे मुक्त हो।
- (ग) दावागत पोषक तत्व अथवा पदार्थ की खाद्य के प्रति परोसे और 100 ग्रा. अथवा 100 मि.ली. मात्रा के बारे में कथन।
- (घ) जहाँ लागू हो, लक्षित समूह का उल्लेख और जहाँ कुछ प्रति-संकेत हों, वहाँ प्रभाव्य समूह का उल्लेख।
- (ङ) जहाँ उपयुक्त हो, आहार और जीवन शैली संबंधी कारकों के प्रसंग में दावागत लाभ लेने के लिए खाद्य का उपयोग।
- (च) खाद्य अथवा इसके संघटक का अधिकतम उपयोग, यदि आवश्यक हो।
- (2) उन खाद्यों के बारे में वीमारियों के जोखिम कम करने के दावे न किए जाएँ, जो अनुसूची 3 में निर्दिष्ट शर्तों के अनुसार न हों।

(3) खाद्य सुरक्षा और मानक (दृढ़ीकृत खाद्य) विनियम, 2017 के अनुसार दृढ़ीकृत खाद्य वस्तुएँ अनुसूची 4 के उपबंधों के अनुसार स्वास्थ्य के दावे कर सकती हैं।

(4) दावागत लाभ सीधे उत्पाद के कारण बताए जाने पर लेबलों, विज्ञापनों अथवा उपभोक्ता के लिए संचार के अन्य किसी माध्यम में प्रयुक्त किए जाने पर वह उपयुक्त वैज्ञानिक अनुसंधान अध्ययन के बाद प्राप्त सांख्यिकीय रूप से सार्थक परिणामों के आधार पर हो अथवा अच्छी चिकित्सा रितियों (जी.सी.पी.) के सिद्धांतों के अनुसार सुस्थापित अनुसंधान संस्थाओं द्वारा अथवा उनके मार्गदर्शन में अच्छी तरह डिजाइन करके, रेंडम आधार पर किए गए और पीयरों द्वारा समीक्षित डबल ब्लाइंड (यदि तकनीकी रूप से अव्यवहार्य न हो) क्लीनीकल अध्ययन(नों) के आधार पर अथवा पीयर-पुनरीक्षित प्रतिष्ठित वैज्ञानिक जर्नलों में प्रकाशित उन पेपरों के आधार पर किया जाए, जिनका प्रभाव घटक पेपर प्रस्तुत करने के समय 1 से कम न हो।

3.5 आहारिक दिशा-निर्देशों अथवा स्वास्थ्यकर आहारों संबंधी दावे.-

(1) भारतीयों के लिए आई.सी.एम.आर के आहारिक दिशा-निर्देशों के अनुसार खान-पान के तौर-तरीकों का हवाला देते हुए “स्वास्थ्यकर आहार” अथवा किसी समानार्थी पद से संबंधित दावे किए जा सकते हैं और लेबल पर खान-पान के तौर-तरीकों के आधार पर खाद्य से संबंधित कथन हो।

(2) स्वास्थ्यकर आहार, संतुलित आहार के रूप में व्यक्त आहारों का वर्णन उसके किसी एक या अधिक चुनिंदा पहलू के आधार पर न किया जाए। वे वैज्ञानिक साक्ष्यों पर आधारित आहारिक दिशा-निर्देशों से संबंधित अन्य प्रमुख पोषक तत्वों संबंधी मानदंडों को भी पूरा करें।

(3) आहारों का “स्वास्थ्यकर” रूप में उल्लेख न किया जाए अथवा उन्हें इस प्रकार पेश न किया जाए जिससे यह अभिप्राय निकले कि अकेले वह आहार ही स्वास्थ्य प्रदान कर देगा।

3.6 सर्त दावे.-

(1) किसी खाद्य के किसी विशिष्ट पोषक तत्व में प्राकृतिक रूप से समृद्ध, अल्प अथवा मुक्त होन पर दावा किया जा सकता है, वर्णन के दावे के कथन में पोषक तत्व अथवा पदार्थ के नाम से पहले ‘प्राकृतिक/प्राकृतिक रूप से’ शब्दों का प्रयोग किया जाए।

स्पष्टीकरण : “प्राकृतिक रूप से अल्प (पोषक तत्व अथवा पदार्थ का नाम बताते हुए) खाद्य” अथवा “प्राकृतिक रूप से (पोषक तत्व अथवा पदार्थ का नाम बताते हुए) मुक्त खाद्य”।

(2) ‘प्राकृतिक’, ‘ताजा’, ‘शुद्ध’, ‘असली’, ‘पारंपरिक’, ‘प्रीमियम’, ‘फाइनेस्ट’, ‘सवोत्तम’, ‘प्रामाणिक’, ‘जेनुइन’, ‘रियल’ आदि विशेषणयुक्त दावे अनुसूची 5 में दी गई शर्तों के अनुसार हों। तथापि, “घर पर तैयार”, “घर पर बना” आदि शब्दों और पदों से युक्त दावे, जिनसे उपभोक्ता पर गलत प्रभाव पड़ सकता है, न किए जाएँ।

3.7 निषिद्ध दावे:-

(1) खाद्य के किसी वीमारी, विशिष्ट शारीरिक दशा के विकार के निवारण, सुधार, उपचार अथवा इलाज में उपयोग की उपयुक्तता का हवाला देते हुए कोई दावा नहीं न किया जाए।

(2) डॉक्टरी/पोषण/स्वास्थ्य पेशेवरों की सिफारिशों के अभिप्राय वाले शब्दों वाले लेबलों का प्रयोग न किया जाए। विक्री के लिए खाद्य वाले किसी पैकेज के लेबल पर “डाक्टरी/पोषण/स्वास्थ्य पेशेवरों द्वारा अनुशंसित” शब्दों अथवा ऐसे शब्दों, जिनसे यह तात्पर्य या सुझाव हो कि खाद्य की चिकित्सकों द्वारा अनुशंसा की गई है, लिखा गया है अथवा अनुमोदित किया गया है अथवा उसे चिकित्सीय प्रयोजन के लिए अनुमोदित किया गया है, का प्रयोग न किया जाए।

(3) कोई उत्पाद ‘योजित पोषक तत्व’ का दावा न करे यदि ऐसे पोषक तत्व केवल आहार के प्रसंस्करण के दौरान समाप्त हुए निकाल दिए गए पोषक तत्वों की पूर्ति के रूप में डाले गए हों।

(4) विशेष आहारिक उपयोग अथवा विशेष चिकित्सीय प्रयोजन के आहारों पर तब तक कोई दावा न हो जब तक उसके बारे में किन्हीं अन्य विनियमों द्वारा विशेष रूप से अनुमत न हो।

(5) किसी खाद्य कारोबार द्वारा किसी खाद्य वस्तु के लिए कोई ऐसा विज्ञापन न दिया जाए और/अथवा दावा न किया जाए, जिससे अपने उत्पादों को बढ़ावा देने अथवा उपभोक्ता के व्यवहार को प्रभावित करने के लिए किसी अन्य उत्पादक के उत्पाद को कम करके आँका जा रहा हो।

4. दावों का अनुमोदन.-

(1) खाद्य व्यापारकर्ता या विपणनकर्ता खाद्य प्राधिकरण से उन पोषण और स्वास्थ्य दावों के लिए पूर्व अनुमोदन प्राप्तकर सकते हैं जिनको खाद्य संरक्षा अधिनियम के तहत परिभाषित किया गया हो या जिनके लिए मापदंड इन विनियमों या अधिनियम के अंतर्गत अन्य विनियमों में किया गया हो।

(2) दावों के अनुमोदन के लिए प्रक्रिया:- (क) खाद्य व्यापारकर्ता एक आवेदन तथा एफएसएसएआई के द्वारा निर्धारित शुल्क के साथ निम्नलिखित सूचनाएँ भरकर प्रस्तुत करेगा, अर्थातः :-

- (i) जो दावा किया जा रहा है उसकी मूल या सॉफ्ट प्रति;
- (ii) सामाग्री, पोषक तत्व या पदार्थ का नाम जिसके आधार पर दावा किया गया है;
- (iii) सामाग्री या पदार्थ के विश्लेषण की वैध पद्धति जिसके लिए दावा किया गया है;
- (iv) वैज्ञानिक सूचना या सामाग्री जो कि दावे के समर्थन में की गई है;
- (v) दावा कितना सही है और अर्थपूर्ण है और उपभोक्ता के लिए उपलब्ध कराई गई सूचना कितनी सहायक है?, का विवरण;
- (vi) कोई अन्य उपयोगी सूचना।

(ख) खाद्य प्राधिकरण स्वयम या किसी अन्य एजेंसी/ पैनल को खाद्य व्यापारकर्ता/विपणनकर्ता के द्वारा दावों के अनुमोदन के लिए प्रस्तुत किए गए आवेदनों की प्राथमिक छानबीन हेतु नियुक्त कर सकता है।

(ग) छंटनी करने के पश्चात आवेदन में किसी भी प्रकार की त्रुटि पायी जाने पर आवेदक को आवेदन प्राप्त होने के तीस दिनों में सूचित किया जाएगा, आवेदक माँगी गई सूचना को पत्र प्राप्त होने के 15 दिनों में खाद्य प्राधिकरण को उपलब्ध करवाएगा, ऐसा नहीं करने पर आवेदन को विना किसी सूचना के निरस्त माना जाएगा। आवेदक के द्वारा भुगतान किए गए शुल्क को किसी भी परिस्थिति में वापस नहीं लौटाया जाएगा।

(घ) छंटनी के पश्चात, खाद्य प्राधिकरण एक सकारण आदेश संबन्धित दावे के अनुमोदन या निरस्तीकरण के लिए जारी कर सकता है। खाद्य प्राधिकरण संबन्धित दावे में संशोधन के लिए सुझाव भी दे सकता है। खाद्य व्यापारकर्ता को संशोधित आवेदन पर पुनर्विचार हेतु 30 दिनों में आवेदन प्रस्तुत करना होगा।

(ङ) निरस्तीकरण की दशा में खाद्य व्यापारकर्ता/ विपणनकर्ता अपने विज्ञापनों और विपणन संवादों में, बिक्री के लिए या बिक्री को बड़ाने के लिए, आपूर्ति, उपयोग या उपभोग में संबंधित खाद्य वस्तु के लिए दावों का उपयोग नहीं करेंगे।

5. गैर अनुपालना निवारण.-

(क) कोई भी व्यक्ति जो विज्ञापित करता है या किसी विज्ञापन/दावों के प्रकाशन में भागीदार है तथा जो विज्ञापन इन विनियमों के अनुरूप नहीं है को खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 की धारा 53 के तहत दंडित किया जाएगा।

(ख) गैर अनुपालना के निवारण की प्रक्रिया.-

(i) भ्रामक विज्ञापनों को खाद्य प्राधिकरण के संज्ञान में लाया जाएगा या प्राधिकरण स्वयम इसका संज्ञान भी ले सकता है। खाद्य प्राधिकरण स्वयम या किसी अन्य एजेंसी या पैनल को भ्रामक विज्ञापनों की जांच के लिए नियुक्त कर सकती है।

(ii) यदि एजेंसी या खाद्य प्राधिकरण को खाद्य व्यापारकर्ता/विपणनकर्ता से किसी भी प्रकार की सूचना की आवश्यकता होती है तो प्राधिकरण स्पष्टीकरण माँगेगा। स्पष्टीकरण नहीं देने की स्थिति में उपरोक्त विनियम संख्या 5(क) के अनुसार कार्यवाही की जाएगी।

(iii) खाद्य व्यापारकर्ता या विपणनकर्ता पत्र जारी होने के 15 दिवस में जानकारी उपलब्ध करवाएगा।

(iv) उपलब्ध कराई गई सूचना की छानबीन के पश्चात प्राधिकरण के द्वारा नामित अधिकारी भ्रामक विज्ञापन के संबंध में प्रस्तुत किए गए स्पष्टीकरण को स्वीकार या अस्वीकार करने के बारे में सकारण आदेश जारी करेगा।

(v) खाद्य प्राधिकरण संबंधित दावे में सुधार करने के लिए सुझाव भी दे सकता है। सुधार किए गए दावे के बारे में खाद्य प्राधिकरण के पत्र जारी होने के 15 दिनों में सूचित किया जाएगा।

6. सुधारात्मक विज्ञापन.-

यदि विज्ञापन को इन विनियमों का उल्लंघन करते हुए पाया गया तो खाद्य प्राधिकरण संबंधित खाद्य व्यापारकर्ता/विज्ञापनकर्ता को उसी माध्यम से सुधारात्मक विज्ञापन जारी करने के लिए आदेश दे सकता है जिससे की भ्रामक विज्ञापन के प्रभाव को कम किया जा सके।

बनुसूची 1

पोषण संबंधी दावे

यह दावा कि कॉलम (2) में उल्लिखित पोषक तत्व से युक्त किसी आहार से कॉलम (3) में उल्लिखित लाभ होने की संभावना है अथवा जिससे उपभोक्ता के लिए उसका वही अर्थ होता है, नीचे कॉलम (4) में दी गई शर्तों के अध्यधीन किया जा सकता है:

(1)	(2)	(3)	(4)
क्रम सं.	पोषक तत्व/ संघटक	दावा	शर्तें
1.	ऊर्जा	अल्प	<p>से अनधिक 40 कि.कै. # प्रति 100 ग्रा, ठोस पदार्थों के लिए 20 कि.कै. प्रति 100 मि.ली., द्रव पदार्थों के लिए</p> <p>मेज पर रखे जाने वाले मधुरक, जिनमें 6 ग्रा सूक्रोज के समतुल्य मधुरन गुणधर्म होते हैं (लगभग चाय की एक चम्मच सूक्रोज, जिससे 24 कि.कै. मिलती है), यह दावा कर सकते हैं यदि उनमें 4 कि.कै. (17 कि.जूल)/अंश से अधिक न हो।</p>
		मुक्त	से अनधिक 4 कि.कै. प्रति 100 मि.ली., द्रव पदार्थों के लिए

2.	वसा	अल्प	से अनधिक 3 ग्रा वसा प्रति 100 ग्रा, ठोस पदार्थों के लिए अथवा 1.5 ग्रा वसा प्रति 100 मि.ली., द्रव पदार्थों के लिए
		मुक्त	से अनधिक 0.5 ग्रा वसा प्रति 100 ग्रा (ठोस पदार्थ) अथवा 100 मि.ली. (द्रव पदार्थ)
3.	कोलेस्ट्रोल	अल्प	से अनधिक 20 मिग्रा कोलेस्ट्रोल प्रति 100 ग्रा और 1.5 ग्रा सैच्युरेटिट फैट प्रति 100 ग्रा, ठोस पदार्थों के लिए अथवा 10 मिग्रा
		मुक्त*	से अनधिक 1.5 मि.ली. कोलेस्ट्रोल प्रति 100 ग्रा, ठोस पदार्थों के लिए अथवा 100 मि.ली., द्रव पदार्थों के लिए इसके अतिरिक्त आहार में यह अनधिक हो 1.5 ग्रा सैच्युरेटिट फैट प्रति 100 ग्रा, ठोस पदार्थों के लिए अथवा 0.75 ग्रा सैच्युरेटिट फैट प्रति 100 मि.ली., द्रव पदार्थों के लिए तथा दोनों मामलों में 10% से अधिक ऊर्जा न दे।
4.	सैच्युरेटिट फैट	अल्प*	सैच्युरेटिट वसीय अम्लों और ट्रांस फैटी एसिडों का योग निम्न से अनधिक हो 1.5 ग्रा प्रति 100 ग्रा, ठोस पदार्थों के लिए अथवा 0.75 ग्रा प्रति 100 मि.ली., द्रव पदार्थों के लिए तथा दोनों मामलों में सैच्युरेटिट वसीय अम्लों और ट्रांस फैटी एसिडों का योग 10% से अधिक ऊर्जा न दे।
		मुक्त	सैच्युरेटिट फैटी एसिड निम्न से अधिक न हो 0.1 ग्रा प्रति 100 ग्रा अथवा 100 मि.ली. खाद्य
5.	असैच्युरेटिट फैट	विपुल*	उत्पाद में विद्यमान कम से कम 70% वसीय अम्ल अनसैच्युरेटिट फैट से इस शर्त के साथ लिए जा सकते हैं कि अनसैच्युरेटिट फैट उत्पाद की 20% से अधिक ऊर्जा दे।
6.	ट्रांस फैट	मुक्त	खाद्य में कोई संसूचनीय ट्रांस फैटी एसिड न हो।
7.	एम.यू.एफ.ए	एम.यू.एफ.ए में विपुल*	केवल तभी बनाया जाए जब उत्पाद में विद्यमान कुल 45% वसीय अम्ल मोनो अनसैच्युरेटिट फट से इस शर्त के साथ लिए जाएँ कि मोनो अनसैच्युरेटिट फैट उत्पाद के 20% से अधिक ऊर्जा दे।
8.	पी.यू.एफ.ए	पी.यू.एफ.ए विपुल*	केवल तभी बनाया जाए जब उत्पाद में विद्यमान कुल 45% वसीय अम्ल पॉलि अनसैच्युरेटिट फैट से इस शर्त के साथ लिए जाएँ कि पॉलि अनसैच्युरेटिट फैट उत्पाद के 20% से अधिक ऊर्जा दे।
9.	ओमेगा 3 वसीय अम्ल	स्रोत	उत्पाद में हो: कम से कम 0.3 ग्रा अल्फा-लिनोलेनिक एसिड प्रति 100 ग्रा और प्रति 100 कि.कै., अथवा आइकोसैपेंटानोइक एसिड तथा डोकोसाहेक्सानोइक एसिड को मिलाकर कम से कम 40 मि.ग्रा. प्रति 100 ग्रा और प्रति 100 कि.कै.
		विपुल	उत्पाद में हो: कम से कम 0.6 ग्रा अल्फा-लिनोलेनिक एसिड प्रति 100 ग्रा और प्रति 100 कि.कै., अथवा आइकोसैपेंटानोइक एसिड तथा डोकोसाहेक्सानोइक एसिड को मिलाकर कम से कम 40 मि.ग्रा. प्रति 100 ग्रा और प्रति 100 कि.कै.

10.	शर्करा	अल्प	उत्पाद में अनधिक हो 5 ग्रा शर्करा प्रति 100 ग्रा, ठोस पदार्थों के लिए अथवा 2.5 ग्रा शर्करा प्रति 100 मि.ली., द्रव पदार्थों के लिए
		मुक्त	उत्पाद में अनधिक हो 0.5 ग्रा शर्कराएँ प्रति अथवा 100 मि.ली
		योजित शर्करारहित अथवा बिना योजित शर्करा के बिना	उत्पाद में कोई योजित मोनो-अथवा-डाइसैकराइट अथवा इसके मध्यरन गुणधर्मों के लिए प्रयुक्त अन्य कोई आहार न हो। आहार में शर्करा प्राकृतिक रूप में पाई जाने पर लेबल पर निम्नलिखित संकेत भी हो : “प्राकृतिक रूप से पाई जाने वाली शर्कराओं से युक्त”।
11.	सोडियम/लवण	अल्प	उत्पाद में अनधिक हो 0.12 ग्रा सोडियम, अथवा 0.3 ग्रा लवण (<chem>NaCl</chem>), प्रति 100 ग्रा अथवा प्रति 100 मि.ली.
		अत्यल्प	उत्पाद में अनधिक हो 0.04 ग्रा सोडियम, अथवा 0.10 ग्रा लवण, प्रति 100 ग्रा अथवा प्रति 100 मि.ली. यह दावा प्राकृतिक खनिज जल और अन्य जल के लिए नहीं किया जाएगा।
		सोडियम मुक्त	उत्पाद में अनधिक हो 0.005 ग्रा सोडियम, अथवा 0.0125 ग्रा लवण, प्रति 100 ग्राम
12.	आहारिक रेशा	स्रोत	उत्पाद में कम से कम निम्न मात्रा में हो 3 ग्रा रेशा प्रति 100 ग्रा अथवा 1.5 ग्रा प्रति 100 कि.कै.
		विपुल अथवा बहुल	उत्पाद में कम से कम निम्न मात्रा में हो 6 ग्रा प्रति 100 ग्रा अथवा 3 ग्रा प्रति 100 कि.कै.
13.	प्रोटीन	स्रोत*	प्रोटीन से आहार का कम से कम 12% ऊर्जा मान मिले।
		बहुल/विपुल*	प्रोटीन से आहार का कम से कम 12% ऊर्जा मान मिले।
14.	विटामिन और/अथवा खनिज	स्रोत	आहार में कम से कम निम्न मात्रा में हो विटामिन/खनिज का 15% आर.डी.ए प्रति 100 ग्रा अथवा विटामिन/खनिज का 7.5% आर.डी.ए प्रति 100 मि.ली.
		विपुल	आहार में कम से कम निम्न मात्रा में हो 30% आर.डी.ए प्रति 100 ग्रा अथवा 15% आर.डी.ए प्रति 100 मि.ली
15.	पोषक तत्व (प्रोटीन, वसा, कार्बोहाइड्रेट, लवण, विटामिन, खनिज इत्यादि)	वर्धित	उत्पाद ‘का स्रोत’ दावे की शर्तें पूरी करे और अंश में वृद्धि सदृश उत्पाद की तुलना में कम से कम 30% हो।
		न्यूनीकृत	अंश में कमी सदृश उत्पाद की तुलना में कम से कम 30% हो, सूक्ष्म पोषक तत्वों (विटामिनों और खनिजों) के मामलों को छोड़कर, जिस स्थिति में आर.डी.आई में 10% अंतर स्वीकार्य होगा, और सोडियम अथवा लवण के समतुल्य मान के मामले में, जब 25% अंतर स्वीकार्य होगा।
16.	प्रीबायोटिक फाइबर	स्रोत	उत्पाद में कम से कम 6 ग्रा प्रति 100 ग्रा हो।
17.	प्रोबायोटिक	स्रोत	उत्पाद में न्यूनतम 10^8 cfu/g हो।
18.	ग्लिसमिक इंडेक्स (जीआई)	अल्प जीआई*	55 से कम जीआई मान आहार का जीआई वह दर बताता है, जिस पर आहार में कार्बोहाइड्रेट का ग्लुकोज में विभंजन होता है और खाद्य नली से रक्त में अवशोषण होता है और जो किसी मानक आहार, ब्रेड, से प्राप्त कार्बोहाइड्रेट की समान मात्रा को मिली प्रतिक्रिया के प्रतिशत में व्यक्त किया जाता है।

#1 कि.कै. = 4.2 कि.जूल

*इन दावों को विशिष्ट रूप देने के लिए आहार में पोषक तत्व न्यूनतम निर्दिष्ट ऊर्जा दे।

प्रति 100 ग्रा उत्पाद में ग्रा पोषक तत्व x पोषक तत्व के लिए अंतरण घटक	पोषक तत्व से प्राप्त % ऊर्जा = ----- x 100 100 ग्रा उत्पाद से प्राप्त कुल ऊर्जा
--------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

अनुसूची 2

इन विनियमों में परिभाषित दावों के लिए प्रयुक्त किए जा सकने वाले समानार्थी

मुक्त	अल्प	न्यूनीकृत/कम	वर्धित/अधिक
शून्य, नहीं, बिना, तुच्छ, नगण्य, स्रोत, का आहारिक रूप से अमहत्वपूर्ण स्रोत	थोड़ा, कुछ (कैलोरियों के लिए), की थोड़ी मात्रा है, का अल्प स्रोत है	थोड़ा, कुछ (कैलोरियों के लिए)	उच्चतर

अनुसूची 3

स्वास्थ्य संबंधी दावे : बीमारी के जोखिम में कमी

टिप्पणी	<p>स्वास्थ्य संबंधी दावे निम्नलिखित मानदंडों के अनुसार किए जाते हैं:</p> <ol style="list-style-type: none"> स्वास्थ्य संबंधी दावे सदा आहार के अंग के रूप में किए जाएँ। खाद्य (लाभकारी पोषक तत्व/संघटकयुक्त) से संतुलित आहार बनता है। संतुलित आहार में इनके होने से दावागत लाभ मिलते हैं। दावागत लाभ लेने के लिए दो शर्तें का अनुपालन करना होता है <ol style="list-style-type: none"> पोषक तत्व/संघटक की खाद्य के प्रति परोसे निर्दिष्ट मात्रा (उदाहरण के लिए 1 ग्रा बीटा-ग्लुकान) यह कथन कि दावागत लाभ लेने के लिए पोषक तत्व/संघटक की दैनिक खुराक (उदाहरण के लिए 3 ग्रा बीटा-ग्लुकान) या तो एक ही खाद्य से ली जाए अथवा किसी ऐसे अन्य खाद्य से ली जाए जिसमें लाभदायक पोषक तत्व/संघटक हों। उदाहरण: <ol style="list-style-type: none"> आहार के प्रति परोसे में 1 ग्रा बीटा ग्लुकान है दावागत लाभ लेने के लिए एक ही आहार अथवा बीटा ग्लुकानयुक्त किसी अन्य आहार के प्रति दिन 3 परोसे लिए जाते हैं। विटामिनों और खनिजों के बारे में स्वास्थ्य के दावे – विटामिन और खनिज विशिष्ट के आर.डी.ए के बारे में एक कथन दिया जाए। आई.सी.एम.आर द्वारा कोई आर.डी.ए. न दिया हुआ होने पर डब्ल्यू.एच.ओ द्वारा दिया गया आर.डी.ए दिया जाए। कैंसर से संबंधित दावे आस्थगित कर दिए जाएँ। दावों के नीचे दिए गए कथनों का लेबलों पर और/अथवा विज्ञापनों में उपयोग किया जा सकता है।
---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

क्रम सं0	पोषक तत्व/ आहार और स्वास्थ्य के मध्य संबंध	दावे की शर्तें	दावे के बारे में कथन
1.	कैल्शियम अथवा कैल्शियम और विटामिन डी और अस्थिक्षरण	<ul style="list-style-type: none"> ○ आहार कैल्शियम अथवा कैल्शियम और विटामिन डी का स्रोत है अथवा इनसे बहुल है। ○ यह कथन कि लाभकारी प्रभाव अनुशंसित दैनिक खुराक (आर.डी.ए.) से होता है। 	अस्थि स्वास्थ्य के लिए और अस्थिक्षरण के जोखिम को कम करने के लिए पर्याप्त कैल्शियम (अथवा कैल्शियम और विटामिन डी) को संतुलित आहार में जीवन भर लेना अनिवार्य है।

2.	सोडियम और बति उच्च रक्तचाप	जिस खाद्य में <ul style="list-style-type: none"> ○ सोडियम अल्प मात्रा में हो (0.12 ग्रा सोडियम/ 100 ग्रा) ○ उसके बारे में यह कथन कि लाभकारी प्रभाव अल्प सोडियम अंश से होता है। 	अल्प सोडियम वाले आहार उच्च रक्त चाप के जोखिम को कम कर सकते हैं; यह वह बीमारी है जो कई कारणों से होती है।
3.	आहारिक सैच्युरेटित वसा और कोलेस्ट्रोल तथा कोरोनरी हॉर्ट डिजीज	<ul style="list-style-type: none"> ○ प्रति परोसे अल्प सैच्युरेटित फैट और कोलेस्ट्रोल ○ यह कथन कि लाभकारी प्रभाव अल्प वसा, सैच्युरेटित फैट और कोलेस्ट्रोल तथा शारीरिक गतिविधि से होता है। 	जहाँ हृदय रोग कई कारणों से होता है, अल्प वसा, सैच्युरेटित फैट और कोलेस्ट्रोल वाले आहार हृदय रोग के जोखिम को कम कर सकते हैं।
4.	पोटाशियम और उच्च रक्त चाप का जोखिम	आहार पोटाशियम का अच्छा स्रोत और उससे बहुल है तथा उसमें <ul style="list-style-type: none"> ○ प्रति परोसे अल्प सोडियम होता है ○ कुल वसा, सैच्युरेटित फैट और कोलेस्ट्रोल कम होते हैं 	पोटाशियम के अच्छे स्रोत वाले तथा अल्प सोडियम, वसा, सैच्युरेटित वसा और कोलेस्ट्रोल वाले आहार उच्च रक्त चाप के जोखिम को कम कर सकते हैं।
5.	बल्फा-लिनोलेनिक एसिड(ए.सी.ए) और लिपिड प्रोफाइल	<ul style="list-style-type: none"> ○ खाद्य में कम से कम 1 ग्रा ओमेगा-3 वसीय अम्ल हों। ○ यह कथन कि लाभकारी प्रभाव प्रतिदिन 2 ग्रा ए.एल.ए लेने से होता है। 	ए.एल.ए आम लिपिड प्रोफाइल बनाए रखने में सहायक होता है।
6.	बीटा-ग्लुकान अथवा सिलियम हस्क (घुलनशील रेशा) और लिपिड प्रोफाइल	<ul style="list-style-type: none"> ○ जई, जई के चोकर, जौ, जौ के चोकर अथवा इनके मिलावे से प्राप्त बीटा-ग्लुकान ○ कम से कम 1 ग्रा प्रति परोसे है ○ यह कथन कि लाभकारी प्रभाव प्रति दिन 3 ग्रा बीटा-ग्लुकान लेने से होता है। <p>सिलियम भूसा (घुलनशील रेशा) वाले आहार में</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ कम से कम 1.7 ग्रा प्रति परोसे होता है ○ यह कथन कि लाभकारी प्रभाव प्रति दिन 6.8 ग्रा घुलनशील रेशा लेने से होता है। 	आहार के अंग के रूप में लिया गया बीटा-ग्लुकान अथवा सिलियम हस्क घुलनशील रेशा आम लिपिड प्रोफाइल बनाए रखने में सहायक होता है।
7.	फाइटोस्टेरोल/स्टैनोल और लिपिड प्रोफाइल	फाइटोस्टेरोल/स्टैनोल वाले आहार में <ul style="list-style-type: none"> ○ प्रति परोसे कम से कम 0.75 पौध स्टेरोल अथवा स्टैनोल होता है और ○ यह कथन कि लाभकारी प्रभाव प्रतिदिन 1.5-3 ग्रा लेने से होता है और ○ प्रतिदिन 3 ग्रा से अधिक लेने से बचा जाए। 	पौध स्टेरोल अथवा स्टैनोल वाले आहार (जो भी लागू हो) <ul style="list-style-type: none"> 1.5-3 ग्रा प्रतिदिन की खुराक के लिए कम से कम 0.75 ग्रा पौध स्टेरोल अथवा स्टैनोल आहार के साथ प्रति दिन दो बार लेने से लिपिड प्रोफाइल में सुधार हो सकता है।
8.	बीटा-ग्लुकान (जई, जौ) और रक्त ग्लुकोज	<ul style="list-style-type: none"> ○ आहार जई और/अथवा जौ है, ○ परिमाणकृत भाग में उपलब्ध प्रति 30 ग्रा कार्बोहाइड्रेटों में कम से कम 4 ग्रा बीटा-ग्लुकान होता है ○ यह कथन कि यह आहार के अंग के रूप में लिया जाता है। 	जई अथवा जौ के बीटा-ग्लुकान आहार के अंग के रूप में लिए जाने पर उस आहार के बाद रक्त शर्करा को कम करने में सहायक होता है।

अनुसूची 4

पोषित खाद्य वस्तुओं के लिए स्वास्थ्य संबंधी दावे

क्रम सं०	पोषक तत्व	दावे
1.	विटामिन ए	रत्नोंधी निवारण में सहायक होता है।
2.	विटामिन डी	हड्डियाँ मजबूत बनाने में सहायक होता है।

3.	विटामिन बी12	स्नायु तंत्र के सामान्य रूप से काम करते रहने और रुधिर-निर्माण में सहायक होता है।
4.	फोलेट और फोलिक एसिड	भूषण विकास और रुधिर-निर्माण में सहायक होता है।
5.	लौह	रक्तल्पता
6.	आयोडीन	सामान्य वृद्धि, थायरॉयड और मस्तिष्क के कार्यकरण में आवश्यक।
7.	जिंक	जिंक से रोग-निरोध क्षमता में सहायता मिलती है।
8.	थियामिन	थियामिन स्नायु तथा दिल के सामान्य कार्यकरण के लिए आवश्यक होता है।
9.	राइबोफ्लेविन	राइबोफ्लेविन आहार से ऊर्जा जारी कराने के लिए आवश्यक होता है।
10.	नियासिन	नियासिन आहार से ऊर्जा जारी कराने के लिए आवश्यक होता है।
11.	पायरीडोक्सीन	पायरीडोक्सीन आहार से ऊर्जा जारी कराने के लिए आवश्यक होता है।

अनुसूची 5**कुछ शब्दों अथवा वाक्यांशों का प्रयोग**

कॉलम 1 उल्लिखित प्रयोग किए जाने वाले शब्दों अथवा वाक्यांशों का प्रयोग कॉलम 2 में उल्लिखित शर्तों के अनुसार किया जाएः

क्रम सं0	कॉलम 1	कॉलम 2
1.	प्राकृतिक	<p>इस शब्द का प्रयोग निम्नलिखित का वर्णन करने के लिए किया जा सकता हैः</p> <p>क) कोई अकेला आहार, जो किसी मान्य स्रोत से व्युत्पन्न हो, उदाहरणार्थ पौधा, पशु, सूक्ष्म जीव अथवा खनिज, और जिसमें कुछ भी डाला न गया हो तथा जिसका केवल उतना प्रसंस्करण किया गया हो, जिससे वह मानव उपभोग के लायक बन जाए, यथा:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) रसायनों के बिना स्मोकिंग, बनाने की प्रक्रिया जैसे भुनाई, विवर्णन और निर्जलन; ii) हिमशीतन, सांद्रण, पाश्चुरीकरण, और निर्जर्मन; और iii) रसायनों और परिरक्षी पदार्थों के बिना की गई पैकेजिंग। <p>ख) वे अनुमत खाद्य सहयोज्य पदार्थ जो प्राकृतिक स्रोतों (उदाहरणार्थ पौधा, उपयुक्त भौतिक प्रसंस्करण करके) से लिए जाते हैं।</p> <p>ग) यौगिक आहारों को स्वयं में सीधे अथवा तात्पर्यिक रूप में "प्राकृतिक" न कहा जाए, परंतु सभी संघटकों और/अथवा खाद्य सहयोज्य पदार्थों के उपर्युक्त क) और ख) मानदंड पूरे करने पर ऐसे आहारों को "प्राकृतिक संघटकों से निर्मित" कहा जा सकता है।</p> <p>परंतु यह कि "प्राकृतिक" शब्द की जगह उपर्युक्त सिद्धांत "असली", "विशुद्ध" आदि अन्य शब्दों और अभिव्यक्तियों के इस प्रकार प्रयोग पर भी लागू होता है, जिससे सदृश लाभ मिलने का तात्पर्य हो।</p> <p>परंतु यह भी कि "प्राकृतिक उत्तमता", "प्राकृतिक रूप से बेहतर", "कुदरती तरीके से" आदि जैसे दावे न किए जाएँ।</p>
2.	ताजा	<p>(क) "ताजा" शब्द का प्रयोग उन्हों उत्पादों पर किया जाए जिनका किसी भी भाँति प्रसंस्करण न किया गया हो, सिवाय उन्हें धोने, छीलने, शीतित करने, काटने-छाँटने या काटने अथवा अन्य ऐसे प्रसंस्करण के जो उत्पाद के मूल गुणधार्मों को किसी भी प्रकार परिवर्तित किए बिना उसे उपभोग के लायक बनाने के लिए आवश्यक हो। ऐसे प्रसंस्करण से उत्पाद की भंडारण अवधि भी बढ़ जाने पर "ताजा" शब्द का प्रयोग न किया जाएँ।</p> <p>(ख) "ताजा" अथवा 'अभी-अभी' शब्दों से वर्णनाधीन कार्य की तात्कालिकता को छोड़कर अन्य कोई संपूर्कतार्थ न हो। सहयोज्य पदार्थ युक्त खाद्य और/अथवा पैकेजिंग, भंडारण अथवा आपूर्ति शृंखला अन्य किसी ऐसी प्रक्रिया से गुजरे खाद्य को "अभी-अभी भंडारित", "अभी-अभी पैक किया गया" इत्यादि न कहा जाएँ।</p>

3.	शुद्ध	<p>(क) “शुद्ध” शब्द का प्रयोग केवल एक संघटक वाले उस खाद्य का वर्णन करने के लिए किया जाए, जिसमें और कुछ न डाला गया हो और जो परिहार्य संदूषण से मुक्त हो तथा अपरिहार्य संदूषकों का स्तर खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, टोकिसन और अवशिष्ट) विनियम, 2011 अथवा खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम और उसके अंतर्गत बने नियमों और विनियमों के अंतर्गत अन्य किसी मानक में दिए गए स्तर से पर्याप्त रूप से कम हो।</p> <p>(ख) यौगिक आहार को सीधे ही तात्पर्यिक रूप में सामान्यतः “शुद्ध” न कहा जाए, परंतु उपर्युक्त (क) में दिए गए सभी मानदंडों के पूरा कर लेने पर ऐसे आहार को “शुद्ध संघटकों से बना” कहा जा सकता है।</p> <p>(ग) “शुद्ध” शब्द का प्रयोग किसी ब्रांड या फैशन नाम में या किसी गढ़ी हुई अथवा निरर्थक शब्दावली में इस प्रकार शामिल न किया जाए जिससे यह तात्पर्य निकले कि उपर्युक्त मानदंडों को पूरा न करने वाला आहार शुद्ध है अथवा शुद्ध संघटकों से बना है।</p>
4.	प्रीमियम, परिशुद्धतम्, उत्तम्, प्रामाणिक, जेनुइन, असली	इन शब्दों का प्रयोग तभी किया जाए जब लेबल और/अथवा विज्ञापन में यह भी सपष्ट किया जाए कि उत्पाद की समग्र गुणता किस प्रकार वास्तविक रूप में औचित्यपूर्ण है और उस शब्द विशेष का प्रयोग क्यों किया गया है।
5.	पारंपरिक	“पारंपरिक” शब्द प्रयोग यह वर्णित करने के लिए प्रमाण्य रूप में किया जाए कि किसी उत्पाद की कोई पाक्-विधि, मूल नुस्खा अथवा प्रसंस्करण पद्धति पीढ़ी-दर-पीढ़ी पर्याप्त अवधि से बिना किसी बड़े परिवर्तन के चली आ रही है।
6.	मूल	<p>(क) ‘मूल’ शब्द का प्रयोग केवल उस आहार का वर्णन करने के लिए किया जाए जो किसी ऐसे नुस्खे से बना हो, जिसका मूल खोजा जा सके और जो समय बीतने के साथ अनिवार्य रूप से अपरिवर्तित रहा हो। इसमें मुख्य संघटकों के बदले अन्य सामग्रियाँ शामिल न हों। इसे इसी प्रकार किसी प्रक्रिया का वर्णन करने के लिए प्रयुक्त किया जा सकता है, वशर्ते कि वह प्रक्रिया वही हो जिसका उपयोग आहार तैयार करने के लिए सबसे पहले किया गया था और जो समय के साथ अनिवार्य रूप से अपरिवर्तित रही है, हालांकि अब खाद्य का बहु मात्रा में उत्पादन हो रहा है।</p> <p>(ख) “मूल” कहे जाने के लिए किसी उत्पाद का भौतिक रूप में कोई परिवर्तन न हुआ हो और नई किसी के प्रारंभन के समय ‘मानक’ रूप में उपलब्ध हो। बाजार से कुछ समय तक अनुपस्थित रहने के बाद उसमें पुनः आया उत्पाद केवल तभी “मूल” कहा जाए जब वह इन मानदंडों के रूप में खरा उतरता दिखाया जा सके।</p>

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./470/17]

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

NOTIFICATION

New Delhi, the 13th March, 2018

F.No. 1-94/FSSAI/SP(Claims and Advertisements)/2017.—The following draft Food Safety and Standards (Advertisements and Claims) Regulations, 2018, which the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make, with previous approval of Central Government, in exercise of the powers conferred by clause (k) of sub section (2)

of section 92 read with section 23 and section 24 of Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) hereby published as required by the said sub-section (2), for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft regulation shall be taken into consideration after the expiry of the period of thirty days from the date on which the copies of the Gazette in which this notification is published are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi- 110002 or sent on email at regulation@fssai.gov.in.

Objections or suggestions which may be received from any person with respect to the said draft regulations before the expiry of period so specified, shall be considered by the Food Safety and Standards Authority of India.

Draft Regulations

1. Short Title and Commencement- (1) These regulations shall be called the Food Safety and Standards (Advertisements and Claims) Regulations, 2018.

(2) They shall come into force on the date of publication in Official Gazette.

2. Definitions – (1) In these regulations unless the context otherwise requires,-

- (a) “act” means the Food Safety and Standards Act, 2006 (Act 34 of 2006);
- (b) “advertisement” means any audio or visual publicity, representation or pronouncement made by means of any light, sound, smoke, gas, print, electronic media, internet or website and includes through any notice, circular, label, wrapper, or other documents;
- (c) “claim” means any representation which is printed, oral, audio or visual and states, suggests, or implies that a food has particular qualities relating to its origin, nutritional properties, nature, processing, composition or otherwise;
- (d) “digital interactive media” refers to any media platform, service or application providing electronic communications, using the Internet, online services, and/or electronic and communication networks, personal digital assistant including mobile phone and interactive game consoles which allows the receiving party to interact with the platform, service or application;
- (e) “reduction of disease risk claims” refers claims that state, suggest or imply that consumption of such food(s) or food constituents, in the context of total diet, reduce the risk factor of developing disease or health related condition.

Reduction of disease risk means significantly altering a major risk factor(s), for a disease or health related condition. Diseases have multiple risk factors and altering one of these risk factors may or may not have beneficial effect. The presentation of risk reduction claim must ensure, for example, by use of appropriate language and relevance to risk factors, that consumers do not interpret them as prevention claims.

Examples:

- a. *A healthful diet low in nutrient or substance A may reduce the risk of disease D. Food X is low in nutrient or substance A.”*
- b. *A healthful diet rich in nutrient or substance A may reduce the risk of disease D. Food X is rich in nutrient or substance A.”;*
- (f) “health claim” means any representation that states, suggests, or implies that a relationship exists between a food or a constituent of that food and health;
- (g) “marketeer” refers to persons or companies, including advertisers, sales promoters and direct marketers, including e- platforms who or on whose behalf marketing communications are published or disseminated for the purpose of promoting their products or influencing consumer behaviour;
- (h) “marketing Communications” includes advertising as well as other techniques, such as promotions, sponsorships and direct marketing, and shall be interpreted broadly to mean any communications produced directly by or on behalf of marketers intended primarily to promote products or to influence consumer behaviour;
- (i) “nutrition claim” means any representation which states, suggests or implies that a food has particular nutritional properties including but not limited to the energy value and to the content of protein, fat and carbohydrates, as well as the content of vitamins, minerals and other permitted listed nutrients;
- (j) “nutrient content claim” is a nutrition claim that directly or indirectly describes the level of a nutrient contained in a food. (Examples: contains/source of; high in; rich in; low in etc.);
- (k) “nutrient comparative claim” is a claim that compares the nutrient levels and/or energy value of two or more foods. (Examples: reduced; less than; fewer; increased; more than etc.);

- (l) “non-addition claim” means any claim that an ingredient has not been added to a food, either directly or indirectly. The ingredient is one whose presence or addition is permitted in the food and which consumers would normally expect to find in the food;
- (m) “nutrient Function Claim” is that which describes the physiological role of the nutrient in growth, development and normal functions of the body.

Example: nutrient ‘A’ (naming a physiological role of nutrient A in the body in maintenance of health and promotion of normal growth & development). Food X is a rich source of / high in nutrient ‘A’;

- (n) “other Function Claim” that describe the specific beneficial effects of the consumption of food(s) or their constituents, in the context of the total diet or normal functions or biological activities of the body. Such claims relate to a positive contribution to health or to the improvement of a function or to modifying or preserving health.

Example: “Substance A (naming the effect of substance A on improving or modifying physiological function or biological activity, associated with health). Food Y contains X grams of substance A.”;

- (o) “recommended Dietary Allowances (RDA)” means the amounts of dietary energy and nutrients considered sufficient for maintaining good health by the people of a country.

Note: For this regulation, RDA values as provided in ICMR Dietary Guidelines for Indians shall be applicable. If Indian RDA is not available for any nutrient then values provided in Codex/WHO Guidelines shall be applicable;

- (2) All other words and expressions used herein and not defined, but defined in the Act, rules or regulations made thereunder, shall have the meanings assigned to them in the Act, rules or regulations, respectively.

3. Every Food Business Operator and marketer while advertising and publishing or disseminating marketing communication meant for promotion of sale of any article of food including labelling claims shall comply with the following general principles.

Provided that advertisements and claims in respect of food meant for infants shall be in accordance with the Infant Milk Substitutes, Feeding Bottles and Infant Foods (Regulation of Production, Supply and Distribution) Act, 1992 as amended in 2003 (IMS Act).

3.1: General Principles.-

- (1) Claims must be truthful, unambiguous, meaningful, not misleading and help consumers to comprehend the information provided.

Explanations:

- (a) It shall not encourage or condone excess consumption of a particular food.
- (b) It shall not state, suggest or imply that a balanced and varied diet cannot provide appropriate quantities of nutrients as required by the body.
- (c) Where the claim benefit is related to or dependent on the method of preparation of the food the same shall be provided on the label and
- (d) It shall specify the number of servings of the food per day for the claimed benefit.
- (2) The claim that a food has certain nutritional or health attributes shall be scientifically substantiated by validated methods of quantifying the ingredient or substance that is the basis for the claim.
- (3) Where the meaning of a trade mark, brand name or fancy name appearing in the labelling, presentation or advertising of a food is such that it may imply a nutrition or health claim, all the general & specific conditions, prohibitions and restrictions as laid down in these Regulations shall be applicable.
- (4) All disclaimers related to a claim shall appear in the same field of vision.
- (5) No claim or promotion of sale, supply, use and consumption of articles of foods shall be made using FSSAI logo and license number.
- (6) Advertisements shall also not undermine the importance of healthy lifestyles.
- (7) Advertisements for food or beverages shall not be promoted or portrayed as a meal replacement.
- (8) Claims in advertisements shall not be inconsistent with information on the label or packaging of the food or beverage.
- (9) Every declaration which is required to be made on advertisements under these regulations shall be conspicuous, legible and prominent.

3.2: Nutrition Claims

- (1) Nutrition claims made may be:
 - (a) Nutrient content claim
 - (b) Nutrient comparative claim
- (2) The following do not constitute nutrition claims:
 - (a) The mention of substances in the list of ingredients;
 - (b) The mention of nutrients as a mandatory part of nutrition labelling;
 - (c) Quantitative or qualitative declaration of certain nutrients or ingredients on the label if required by any other national legislation.
- (3) Nutrient content or Nutrient comparative claim or any synonymous claims may be made in accordance with the conditions specified in Schedule I provided flexibility in the wording of a nutrition claim may be made as per Schedule II or the use of any other word if they are in accordance with conditions specified in Schedule I and the meaning of the claim is not altered.
- (4) Where a nutrient comparative claim is made, the foods shall be different versions of the same food or similar foods being compared and shall be easily identifiable and the relative difference of the claimed parameter between the compared foods is
 - (a) at least 25% in the energy value or nutrient content and a minimum absolute difference equivalent to the figure defined as “low” or as a “source” in Schedule I, for claims about energy or macronutrients and sodium respectively.
 - (b) at least 10% of RDA, for claims about micronutrients other than sodium.
- (5) In addition, where a comparative claim is made, the identity of the food(s) being compared and the amount of difference expressed as a percentage, fraction or an absolute amount shall be given in close proximity to the claim.

3.3: Non-Addition Claims.-

- (1) Non-addition of sugars.- Claims regarding the non-addition of sugars to a food may be made provided the following conditions are met:
 - a) No sugars of any type have been added to the food (Examples: sucrose, glucose, honey, molasses, corn syrup, etc.);
 - b) The food contains no ingredients that contain sugars as an ingredient (Examples: jams, jellies, sweetened chocolate, sweetened fruit pieces, etc.);
 - c) The food contains no ingredients containing sugars that substitute for added sugars (Examples: non-reconstituted concentrated fruit juice, dried fruit paste, etc.); and
 - d) The sugars content of the food itself has not been increased above the amount contributed by the ingredients by some other means (Example: the use of enzymes to hydrolyse starches to release sugars).
- (2) Non-Addition of Sodium Salts.- Claims regarding the non-addition of sodium salts to a food, including “no added salt”, may be made provided the following conditions are met:
 - a) The food contains no added sodium salts, including but not limited to sodium chloride, sodium tripolyphosphate;
 - b) The food contains no ingredients that contain added sodium salts, including but not limited to sauces, pickles, pepperoni, soya sauce, salted fish, fish sauce; and
 - c) The food contains no ingredients that contain sodium salts that are used to substitute for added salt.
- (3) Additional Conditions.-

Additional conditions and/or disclaimer statements may be used with non-addition claims to assist consumer understanding of the claims within countries. Disclaimer statements should appear in close proximity to, on the same side and in the same prominence as the claim.

3.4 Health Claims.-

- (1) Health claims shall comply with all the conditions and declarations as given below:
 - (a) The health claim must consist of two parts:
 - (i) Information on the physiological role of the nutrient or substance or an acceptable diet- health relationship followed by(ii) Information on the composition of the product relevant to the physiological role of the nutrient or substance or the accepted diet-health relationship.

- (b) If the claimed benefit is attributed to a constituent in the food, for which an RDA value is established, the food in question shall be:
 - (i) a source of or high in the constituent, in accordance with conditions specified in Schedule I, in the case where increased consumption is recommended; or,
 - (ii) low in, reduced in or free of the constituent, in accordance with conditions specified in Schedule I, in the case where reduced consumption is recommended.
 - (c) A statement of the quantity of a nutrient or a substance that is the subject of the claim, per serve and 100g or 100ml of the food.
 - (d) Where applicable mention of the target group or where a certain contraindications exist the mention of vulnerable groups.
 - (e) The use of the food to obtain the claimed benefit in the context of the diet and other lifestyle factors where appropriate.
 - (f) The maximum safe intake of the food or its constituent, if necessary.
- (2) No reduction of disease risk claims shall be made that is not in accordance with the conditions specified in Schedule III.
- (3) Food articles that are fortified as per Food Safety and Standards (Fortification of Foods) Regulations, 2017 may make health claims as provided in Schedule IV.
- (4) Where a claimed benefit is attributed directly to the product or used on labels, advertisements or any other means as a mode of communication to the consumer, it shall be based on statistically significant results from appropriate scientific research study(s), OR a well designed, randomized double blind (Unless technically not feasible) clinical study(s), conducted by OR under guidance of established research institutions, in line with the principles of GCP (Good Clinical Practices) and Peer Reviewed OR published in a Peer reviewed reputed scientific journal with an impact factor of not less than 1 at the time of submission of paper.

3.5: Claims related to Dietary Guidelines or Healthy Diets.-

- (1) Claims may be made related to a “healthy diet” or any synonymous term referring to the pattern of eating as per ICMR dietary guidelines for Indians and the label shall carry a statement relating the food to the pattern of eating described thereof.
- (2) Foods, which are described as part of a healthy diet, balanced diet, shall not be based on selective consideration of one or more aspects of the food. They shall also satisfy the criteria for other major nutrients related to the dietary guidelines, based on scientific evidence.
- (3) Foods shall not be described as “healthy” or be represented in a manner that implies that a food in and of itself will impart health.

3.6: Conditional Claims.-

- (1) A claim may be made where a food is by its nature high or low or free of a specific nutrient provided the name of the nutrient or substance is preceded by the words ‘natural / naturally’ in the claim statement.

Explanation: “a naturally low (naming a nutrient or substance) food” or “a naturally (naming the nutrient or the substance) free food”.

- (2) Claims containing adjectives such as ‘natural’, ‘fresh’, ‘pure’, ‘original’, ‘traditional’, ‘premium’, ‘Finest’, ‘Best’, ‘Authentic’, ‘Genuine’, ‘Real’ etc. when used, shall be in accordance with conditions laid down in Schedule V. However, claims containing words or phrases like “home-made”, “home cooked” etc. which may give an erroneous impression to the consumer shall not be used.

3.7: Prohibited Claims.-

- (1) No claims shall be made which refer to the suitability of the food for use in the prevention, alleviation, treatment or cure of a disease, disorder or particular physiological condition.
- (2) Labels not to use words implying recommendations by medical/nutrition/health professionals: There shall not appear in the label of any package, containing food for sale the words “recommended by the medical/nutrition/health professionals” or any words which imply or suggest that the food is recommended, prescribed, or approved by medical practitioners or approved for medical purpose.
- (3) No product shall claim the term ‘added nutrients’ if such nutrients have been added merely to compensate the nutrients lost or removed during processing of the food.
- (4) Foods for Special dietary uses or foods for special medical purposes shall not carry a claim unless specifically permitted under any other regulations.

Claims which could give rise to doubt or suspicion about the safety of similar food or which could arouse fear shall not be made.

(5) No advertisements and/or claims for articles of foods shall be made by any food business operator that undermines the products of any other manufacturer for the purpose of promoting their products or influencing consumer behavior.

4. Approval of claims.-

(1) The Food Business Operator or marketer may seek prior approval from the Food Authority for nutrition and health claims /claims other than those that are defined and for which criteria are laid out under these regulations or any other regulations made under FSS Act, .

(2) Procedure for approval of claims.- (a) The Food Business Operator may submit an application along with applicable fees as prescribed by FSSAI consisting of the following information, namely:-

- (i) Hard/soft copy of the claim to be made;
- (ii) Name of ingredient, nutrient or substance on the basis of which the claim is made;
- (iii) Validated Method of analysis of ingredient or substance for which the claim to be made;
- (iv) Scientific information or materials substantiating the claim;
- (v) How claim is clear and meaningful and help consumers to comprehend the information provided?
- (vi) Any other useful information.

(b) The Food Authority itself or may appoint an agency/panel to carry out preliminary scrutiny of the application submitted by Food Business Operators/marketers for approval of their claims.

(c) On scrutiny, deficiencies, if any, shall be informed to applicant within 30 days from the date of receipt of application. The applicant shall provide the information required by the Food Authority within 15 days of the receipt of the communication, failing which the application shall be rejected without any further reference. The fees paid by the applicant for recognition shall not be refunded under any circumstances.

(d) After scrutiny, the Food Authority may pass a speaking order either for approval or rejection of concerned claims. The Food Authority may also suggest an amendment for the concerned claim. The amended claim may be submitted within 30 days for reconsideration

(g) In case of rejection, the Food Business Operator/marketer shall not use that claim in their advertising and marketing communication in respect of articles of food offered for sale or for promotion of sale, supply, use or consumption.

5. Redressal of non-compliance.-

(a) Any person who advertises or is a party to the publication of any advertisement or claim(s) not complying with this regulation shall be penalised as per section 53 of Food Safety and Standards Act, 2006.

(b) Procedure for redressal of non-compliance.-

(i) The misleading claims shall be referred to the Food Authority or may be the suo moto activity of the Authority. The Food Authority itself or may appoint an agency or panel to analyse the misleading claims.

(ii) In case the agency or Food Authority requires information from the Food Business Operator/marketer, the Food Authority will seek clarification failing which action will be initiated as per regulation 5 (a) above.

(iii) The Food Business Operator or the marketer shall submit the information sought within 15 days from the issue of the letter.

(iv) After scrutiny of the submitted information, the Officer nominated by the Authority will pass a speaking order either for acceptance or rejection of submitted clarification on misleading claims.

(v) The Food Authority may also suggest an improvement for the concerned claim. The improved claim shall be intimated to the Food Authority within 15 days after issuance of letter.

6. Corrective Advertisement.-

If the advertisement is found to be in violation of these regulations, the Food Authority by an order may require the concerned FBO/advertiser to issue corrective advertisement(s) through the same medium for neutralizing the effect of misleading advertisement.

Schedule – I
NUTRITION CLAIMS

A claim that a food containing the nutrient mentioned in column (2) is likely to have the benefits as mentioned in column (3) or has the same meaning for the consumer may be made subject to the conditions as mentioned in column (4) below:

Sl. No	Nutrient/ component	Claim	Conditions
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	Energy	Low	Not more than 40 kcal[#] per 100 g for solids 20 kcal per 100 ml for liquids. Table-top sweeteners (which have equivalent sweetening properties to 6g of sucrose (approximately 1 teaspoon of sucrose providing 24kcal) can bear this claim if they contain no more than 4 kcal (17kJ)/portion.
		Free	Not more than 4 kcal per 100 ml for liquids.
2.	Fat	Low	Not more than 3 g of fat per 100 g for solids or 1.5 g of fat per 100ml for liquids.
		Free	Not more than 0.5 g of fat per 100 g (solids) or 100 ml (liquids).
3.	Cholesterol	Low	Not more than 20 mg cholesterol per 100 g and 1.5 g saturated fat per 100 g for solids or 10 mg per 100 ml and 0.75 g of saturated fat per 100 ml for liquids and in either case must provide no more than 10% of energy.
		Free*	Not more than 1.5 mg cholesterol per 100g for solids or 100 ml for liquids. Additionally the food shall contain no more than 1.5 g saturated fat per 100 g for solids or 0.75 g of saturated fat per 100 ml for liquids and in either case must provide no more than 10% of energy.
4.	Saturated fat	Low*	The sum of saturated fatty acids and trans fatty acids does not exceed 1.5 g per 100 g for solids or 0.75 g per 100 ml for liquids and in either case the sum of saturated fatty acids and <i>trans</i> -fatty acids must provide no more than 10% of energy
		Free	Saturated fatty acids do not exceed 0.1 gm per 100 g or 100 ml of food.
5.	Unsaturated fat	High*	At least 70% of the fatty acids present in the product are derived from unsaturated fat under the condition that unsaturated fat provides more than 20% of energy of the product
6.	Trans fat	Free	The food contains no detectable trans fatty acids
7.	MUFA	High in MUFA*	Shall only be made where at least 45% of the total fatty acids present in the product are derived from mono unsaturated fat and under the condition that monounsaturated fat provides more than 20% of energy of the product
8.	PUFA	High in PUFA*	Shall only be made where at least 45% of the total fatty acids present in the product are derived from poly unsaturated fat and under the condition that polyunsaturated fat provides more than 20% of energy of the product
9.	Omega 3 fatty acids	Source	The product contains: at least 0.3g alpha-linolenic acid per 100 g and per 100kcal, or at least 40 mg of the sum of eicosapentanoic acid and docosahexanoic acid per 100g and per 100kcal
		High	The product contains: at least 0.6 g alpha-linolenic acid per 100g and per 100kcal, or at least 80mg of the sum of eicosapentanoic acid and docosahexanoic acid per 100g and per 100kcal

Sl. No	Nutrient/ component	Claim	Conditions
(1)	(2)	(3)	(4)
10.	Sugar	Low	The product contains no more than 5 g of sugar per 100 g for solids or 2.5 g of sugar per 100 ml for liquids.
		Free	The product contains no more than 0.5 g of sugars per 100 g or 100 ml.
		With no added sugar or without added sugar	Product does not contain any added mono-or disaccharides or any other food used for its sweetening properties. If sugars are naturally present in the food, the following indication should also appear on the label: ' CONTAINS NATURALLY OCCURRING SUGARS '.
11.	Sodium/salt	Low	Product contains no more than 0.12 g of sodium, or 0.3 g salt (NaCl) per 100 g or per 100 ml.
		Very low	Product contains no more than 0.04 g of sodium, or 0.10 g salt, per 100 g or per 100 ml. This claim shall not be used for natural mineral waters and other waters.
		Sodium free	Product contains no more than 0.005g of sodium, or 0.0125 g of salt, per 100g
12.	Dietary fibre	Source	Product contains at least 3 g of fibre per 100 g OR 1.5 g per 100kcal
		High Or Rich	The product contains at least 6 g per 100 g OR 3 g per 100 kcal
13.	Protein	Source*	At least 12% of the energy value of the food is provided by protein
		Rich / High *	At least 20 % of the energy value of the food is provided by protein
14.	Vitamin(s) Mineral(s) and/or	Source	The food provides at least 15% of RDA of the vitamin/mineral per 100g or 7.5% of RDA of the vitamin/mineral per 100 ml
		High	The food provides at least 30% of RDA per 100 g or 15% of RDA per 100 ml
15.	Nutrient (Protein, Carbohydrate Vitamins, minerals etc)	Increased/Enhanced	Product meets the conditions for the claim 'source of' and the increase in content is at least 30% compared to a similar product
		Reduced	Where the reduction in content is at least 30% compared to a similar product , except for micronutrients (vitamins and minerals), where a 10% difference in the RDI shall be acceptable, and for sodium, or for sodium, or the equivalent value for salt, where a 25% difference shall be acceptable
16.	Prebiotic Fiber	Source	Product contains at least 6g per 100g
17.	Probiotics	Source	Product contains minimum 10^8 cfu/g.
18	Glycemic index (GI)	Low GI*	GI value below 55 A food's GI indicates the rate at which the carbohydrate in the food is broken down into glucose and absorbed from the gut into the blood and expressed as a per cent of the response to the same amount of carbohydrate from a standard food, white bread

1 kcal = 4.2 kJ

* To make these claims the specific nutrient in the food must provide the minimum amount of energy specified.

$$\% \text{ energy from the nutrient} = \frac{\text{Grams of nutrient per 100g of product} \times \text{Conversion factor for nutrient}}{\text{Total Energy per 100g of product}} \times 100$$

Schedule - II
Synonyms which may be used for claims defined in these regulations

Free	Low	Reduced/Less	Increased/More
Zero, No, Negligible Source,	Without, Trivial, dietary	Little, few (for calories), contains a small amount of, low source of	Lower, fewer (for calories)

insignificant source of

Schedule – III**HEALTH CLAIMS: REDUCTION OF DISEASE RISK**

Note	<p><i>Health claims are structured on the following criteria:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Health claims are always to be stated as part of a diet. It is a balanced diet with the food (containing the beneficial nutrient/ingredient) included in a balanced diet leads to the food(s) claimed benefits.</i> 2. <i>To obtain the claimed benefit two conditions are to be complied with</i> <ol style="list-style-type: none"> a. <i>A specified amount of the nutrient/ingredient per serving of the food for example 1 g beta-glucan)</i> b. <i>A statement that in order to obtain the claimed benefits, the daily intake of the nutrient/ingredient (for example 3g beta-glucan) should be taken from either the same food or any other food that provides the nutrient/ingredient containing the beneficial nutrient/ingredient.</i> 3. <i>Example:</i> <ol style="list-style-type: none"> a. <i>Food contains 1g of beta glucan per servings</i> b. <i>3 servings per day of the same food or other foods containing beta glucan are taken for the claimed benefit.</i> 4. <i>The health claims regarding vitamins and minerals – a statement regarding the RDA for the specific vitamin and mineral shall be given. Where no RDA is established by ICMR, the RDA provided in WHO shall be given.</i> 5. <i>Claims regarding cancer may be deferred</i> 6. <i>The claim statements provided below may be used on labels and/or advertisements.</i>
------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Sl. No.	Nutrient/Food-Health Relationship	Conditions for claim	Claim Statement
1	Calcium or Calcium and Vitamin D and osteoporosis	<ul style="list-style-type: none"> ○ The food is a source or high in calcium or in calcium and vitamin D and ○ A statement that the beneficial effect is obtained with a daily recommended intake (RDA) 	Adequate Calcium (or Calcium and Vitamin D) intake throughout life, in a balanced diet are essential for bone health and to reduce the risk of osteoporosis
2	Sodium and Hypertension	<p>A food which</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Is low in sodium (0.12g sodium/100g) ○ A statement that the beneficial effect is obtained with a low sodium diet. 	Diets low in sodium may reduce the risk of high blood pressure; a disease associated with many factors
3	Dietary saturated fat and cholesterol and risk of coronary heart disease (CHD)	<ul style="list-style-type: none"> ○ Low saturated fat and cholesterol per serving ○ A statement that the beneficial effect is obtained with a diet low in fat, saturated fat and cholesterol and physical activity 	While many factors affect heart disease, diets low in fat, saturated fat and cholesterol may reduce the risk of heart disease
4	Potassium and risk of high blood pressure	<p>The food contains a good source or high in potassium and is</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Low in sodium per serving ○ Low in total fat, saturated fat and cholesterol 	Diets containing good sources of potassium and low in sodium, fat, saturated fat and cholesterol may reduce the risk of high blood pressure.
5	Alpha – linolenic acid (ALA) and lipid profile	<ul style="list-style-type: none"> ○ The food contains at least 1g of omega-3 fatty acids. ○ Statement that the beneficial effect is obtained with daily intake of 2g of ALA 	ALA helps in the maintenance of normal lipid profile
6	Beta – glucans or Psyllium husk (soluble fibre) and lipid profile	<ul style="list-style-type: none"> ○ Beta-glucans from oats, oat bran, barley, barley bran or mixtures thereof ○ Contains at least 1g per serving ○ Statement that the beneficial effect is obtained with daily intake of 3g of beta-glucans. 	Beta-glucans or Psyllium husk soluble fibre taken as part of a diet helps in the maintenance of normal lipid profile

		Food with psyllium husk (soluble fibre) <ul style="list-style-type: none"> ○ Contains at least 1.7g per serving ○ Statement that the beneficial effect is obtained with a daily intake of 6.8g of soluble fibre. 	
7	Phytosterol/stanol and lipid profile	Food with phytosterol/stanol <ul style="list-style-type: none"> ○ Contains at least 0.75 plant sterols or stanols per serving and ○ A statement that the beneficial effect is obtained with a daily intake of 1.5-3g per day and ○ Consuming more than 3g per day should be avoided. 	Foods containing plant sterols or stanols (as applicable) containing at least 0.75g of plant sterols or stanols eaten twice a day with meals for a daily intake of 1.5-3g may improve the lipid profile.
8	Beta-glucans (oats, barley) and blood glucose	<ul style="list-style-type: none"> ○ The food is oats and/or barley, ○ contains at least 4g beta-glucans for each 30g of available carbohydrates in the quantified portion ○ Statement that it is taken as part of the meal. 	Beta- glucans from oats or barley when taken as part of a meal helps in reduction of blood glucose rise after that meal

Schedule - IV
Health Claims for Fortified Food Articles

Sl. No.	Nutrients	Claims
1.	Vitamin A	Helps in preventing Night blindness.
2.	Vitamin D	Supports strong bones.
3.	Vitamin B12	Important for maintaining normal functioning of Nervous system and blood formation.
4.	Folate & Folic acid	Important for foetal development and blood formation.
5.	Iron	Fights Anemia.
6.	Iodine	Required for normal growth, thyroid and brain function.
7.	Zinc	Zinc supports a healthy immune system.
8.	Thiamine	Thiamine is required for normal nerve and heart function.
9.	Riboflavin	Riboflavin is necessary to release the energy from food.
10.	Niacin	Niacin is necessary to release the energy from food.
11.	Pyridoxine	Pyridoxine is necessary to release the energy from food.

Schedule - V

Use of certain words or phrases

The following words or phrases used as specified in column 1 shall be used according to the conditions listed in column 2:

Sl. No.	Column 1	Column 2
1.	Natural	<p>The word may be used to describe:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) A single food, derived from a recognized source viz., plant, animal, microorganism or mineral and to which nothing has been added and which have been subjected only to such processing which would only render it suitable for human consumption like: <ul style="list-style-type: none"> i. smoking without chemicals, cooking processes such as roasting, blanching and dehydration; ii. freezing, concentration, pasteurization, and sterilization; and iii. packaging done without chemicals and preservatives. b) Permitted food additives that are obtained from natural sources (e.g. plant by appropriate physical processing). c) Compound foods shall not themselves be described directly or by implication as "natural" but such foods may be described as "made from natural ingredients" if all the ingredients and/or food additives meet the criteria in a) & b) above. <p>Provided however, the above principles shall also apply to use of other words or expressions such as "real", "genuine", when used in place of "natural" in such a way as to imply similar benefits.</p> <p>Provided however, claims such as "natural goodness", "naturally better", "nature's way" shall not be used.</p>

2.	Fresh	(a) The term "fresh" shall only be used on products which have not been processed in any manner except, washed, peeled, chilled, trimmed or cut, or other processing necessary for making the product safe for consumption without altering its basic characteristics in any manner. If such processing also leads to extension in the shelf-life of the product the term "fresh" shall not be used. (b) The term "fresh" or "freshly" shall have no other connotation than the immediacy of the action being described. A food containing additives and/or subjected to packaging, storing or any other supply chain processes that control freshness shall not be termed as "freshly stored", "freshly packed" etc.
3.	Pure	(a) The term "pure" shall only be used to describe a single ingredient food to which nothing has been added and which is free from avoidable contamination and the levels of unavoidable contaminants shall need to be significantly below the levels given in the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 or in any other standard given under Food Safety and Standards Act, Rules and Regulations thereof. (b) Compound foods shall not generally be described, directly or by implication, as "pure" but such foods may be described as "made with pure ingredients" if all the ingredients meet the criteria in (a) above. (c) "Pure" shall not be included in any brand or fancy names, nor in coined or meaningless phrases, in such a way as to imply that a food that does not meet the criteria above is pure or made from pure ingredients.
4.	Premium, Finest, Best, Authentic, Genuine, Real	These terms may be used only if the label and/or advertisement also clarify in what way the overall quality is tangibly justified and why the particular term has been used.
5.	Traditional	The term "traditional" shall demonstrably be used to describe a recipe, fundamental formulation or processing method for a product that has existed for a significant period running over generations, should have been available substantially unchanged, for that same period.
6.	Original	(a)The term "original" shall only be used to describe a food that is made to a formulation, the origin of which can be traced, and that has remained essentially unchanged over time. It should not contain replacements for major ingredients. It may similarly be used to describe a process, provided it is the process first used in the making of the food, and which has remained essentially unchanged over time, although it may be mass-produced. (b) To be termed "original", a product shall not have changed to any material degree and shall remain available as the 'standard' product when new variants are introduced. A product re-introduced onto the market after a period of absence shall only be described as "original" if it can be shown to meet these criteria.

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./470/17]